SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 3230.1:2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Scallop (*Amusium pleuronectes*) beku - Bagian 1: Spesifikasi

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 2
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong 2
5 Penanganan dan pengolahan 2
6 Teknik sanitasi dan higiene 2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan 2
8 Pengambilan contoh 3
9 Cara uji 3
10 Pengemasan 3
11 Pelabelan 3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori *scallop* beku 4
Bibliografi 6

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan 2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori *scallop* beku 4

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas *Scallop* (*Amusium pleuronectes*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi 01-3230-1992, *Skalop (Scallop) segar beku*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:
- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 2 Desember 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5) Peraturan Pemerintah No.82 Tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Scallop (*Amusium pleuronectes*) beku - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas *scallop* (*Amusium pleuronectes*) beku.

Standar ini berlaku untuk *scallop* beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform* dan *Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2332.9, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphyllococcus aureus pada produk perikanan*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5, *Cara uji kimia-Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) dan timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 3230.2:2010, *Scallop beku (Amusium pleuronectes) Beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

SNI 3230.3:2010, *Scallop beku (Amusium pleuronectes) Beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*

Association of Official Analytical Chemistry (*Paralytic Shellfish Poison*), *Official Methods of Analysis*, 18th *Edition,* 2005. *Chapter* 49.10.01

Intergovernmental Oceanographic Commission (*Diarrhetic Shellfish Poison*), *Manual on Harmful Marine Microalge*, UNESCO, 2004. *Chapter* 13.4.1.2.2

Intergovernmental Oceanographic Commission (*Amnesic Shellfish Poison*), *Manual on Harmful Marine Microalge*, UNESCO, 1995.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

3 Istilah dan definisi

3.1
***scallop* beku**
produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku *scallop* hidup yang mengalami perlakuan penanganan, pengolahan dan pembekuan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku *scallop* beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 3230.2:2010.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 3230.3:2010.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan *scallop* beku sesuai SNI 3230.3:2010.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran *scallop* beku dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan Scallop beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemaran mikroba: - ALT - *Escherichia coli* - *Salmonella* - *Vibrio cholerae* - *Staphyllococcus aureus*	 koloni/g APM/g per 25 g per 25 g koloni/g	 Maksimal $5,0 \times 10^5$ < 3.0 Negatif Negatif Maksimal $1,0 \times 10^3$
b Cemaran kimia*		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 1,0
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 1,0
c Biotoxin*		
- PSP	µg/kg	Maksimal 800
- DSP	µg/kg	Maksimal 160
- ASP	mg/kg	Maksimal 20
Catatan* bila diperlukan sesuai permintaan pasar		

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

Angka Lempeng Total (ALT) sesuai SNI 01-2332.3-2006.
Coliform dan *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
Salmonella sesuai SNI 01-2332.2-2006.
Vibrio cholerae sesuai SNI 01-2332.4-2006.
Staphyllococcus aureus sesuai SNI 2332.9.

9.3 Kimia

Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5.
Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.

9.4 Biotoxin

Paralytic Shellfish Poison sesuai *Association of Official Analytical Chemistry*, *Official Methods of Analysis*, 18th *Edition,* 2005. *Chapter* 49.10.01.

Diarrhetic Shellfish Poison sesuai *Intergovernmental Oceanographic Commission*, *Manual on Harmful Marine Microalge*, UNESCO, 2004. *Chapter* 13.4.1.2.2

Amnesic Shellfish Poison sesuai *Intergovernmental Oceanographic Commission*, *Manual on Harmful Marine Microalge*, UNESCO, 1995.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-3230.3:2010.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk *scallop* beku yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 3230.3:2010.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori *scallop* beku

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori *scallop* beku

Nama Panelis : …….. Tanggal : ……..

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan Es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10 %	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20 %-30 %.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40 %-50 %.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60 %-70 %.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80 %-90 %.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (*Dehidrasi)*						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10 %.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20 %-30 %.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40 %-50 %.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60 %-70 %.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80 %-90 %.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan warna (*Diskolorasi*)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 %.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20 %-30 %	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40 %-50 %	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60 %-70 %	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80 %-90 %	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Tabel 1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (*Thawing*)						
1 Kenampakan						
• Utuh, putih kekuningan, cerah.	9					
• Utuh, putih kekuningan,kurang cerah.	7					
• Utuh, putih kekuningan, agak kusam	5					
• Utuh, putih kekuningan, kusam	3					
• Utuh, putih kekuningan, sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Segar, spesifik jenis.	9					
• Kurang segar, mengarah ke netral	7					
• Amis, agak tengik	5					
• Tengik, sedikit bau amoniak.	3					
• Tengik , bau amoniak sangat jelas.	1					
3 Tekstur						
• Padat, kenyal.	9					
• Padat, kurang kenyal.	7					
• Kurang padat, agak lembek	5					
• Kurang padat, lembek.	3					
• Tidak padat, lunak, mulai berair.	1					

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

Bibliogafi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan,1997.

Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustacean and Molluscan Shellfish (CODEX STAN, 222-2001)

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2010

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2010